CALENDARIO
DEL
VIGNAJOLO

Nel quale restano descritte le faccende mensuali del Vignajolo

PUBBLICATO

DAL PROPOSTO LASTRI

Guida necessaria al coltivatore di questa ricca Pianta per avere un prodotto al doppio del consueto.

IN VENEZIA
MDCCXCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare.
Con Pubblica Approvazione.

CALENDARIO
DEL VIGNAJOLO.

FRa tutte le piante, che a benefizio dell' umanità produsse la natura, non avvenne certamente alcuna, che più della vite esiga, e meriti l'attenzione, la diligenza, l'arte tutta del coltivatore; e tante sono e così varie le funzioni, che il saggio Vignajolo debbe esercitare dintorno a questa ricca e graziosa pianta, che pochi giorni forse passeranno nel decorso dell' anno, ch' ei non debba impiegare per essa l' opera sua. L' importanza però è che tutte si eseguisca opportunamente, e nel suo vero tempo secondo le regole dell' arte, e conforme alle Leggi della natura: e questo è quel che si prende a suggerire nel presente Calendario.

GENNAJO

IN questo mese si potrà proseguire, se già siasi incominciato ne' due mesi antecedenti, a fare le fosse per piantare a suo tempo le viti, avvertendo di non intraprender mai questo lavoro quando la terra è molto umida. Regola generale, le fosse debbon farsi larghe due braccia, ed altrettanto profonde: sarà però bene che alla superficie si dia loro una larghezza di braccia due e mezzo, e gradatamente si vada scemando, sicchè la fossa abbia la larghezza delle suddette due braccia nella sua profondità; così tagliato a scarpa il terreno, difficilmente potrà smottare, e quindi tutta la fossa riceverà in abbondanza l' influenza dell'aria per tutto il tempo che tiensi aperta, onde le piante vegeteranno con più vigore. Terminata la fossa si procuri di far subito una buona fogna dell' altezza di mezzo braccio almeno, con sassi ben disposti, onde l' acque trovino facile il loro scolo. Dove non sarà il comodo de' sassi, avvi chi costuma con ottimo

mo succeſſo di ſervirſi di canne, diſponendole in tanti faſcetti nel fondo della foſſa, e coprendole con della ſtipa. Non ſi può baſtantemente raccomandare la coſtruzione di queſte fogne, dalle quali dipende aſſolutamente la proſperità, e la durata delle viti, e l' abbondanza ancora del loro frutto.

Si tagliano le canne, e ſi legano in piccoli faſtelletti ſcegliendo quelle da uſarſi per le viti, e ſeparandole da quelle che ſervir poſſono ad altri uſi.

Tutti quaſi i contadini in queſto meſe ſono ſoliti potare una gran parte delle viti, ed è ſentimento fra eſſi comune, che queſto ſia il tempo più opportuno per tal potatura. Se ſene addimandi lor la ragione non altro vi ſan riſpondere ſe non che tutti fanno così e che lo hanno imparato da' loro vecchi. Noi riproviamo aſſolutamente queſto coſtume, perchè i rigori del freddo, le nevi, le brinate, i ghiacci, che ſe non regnano attualmente, poſſano almeno da un giorno all' altro ſopravvenire, poſſon cagionare alle viti di freſco ed in tante parti reciſe e tagliate, dei nota-

 bi-

bilissimi danni, e talvolta anche farle perire, o se non altro impedire che abbondante rendano il loro frutto: perciò noi riproviamo ancora la potatura nel Dicembre, e nel Febbrajo, e secondando i precetti di Columella diciamo, che due sono i tempi più opportuni di potare le viti, cioè la Primavera dando principio all'entrare di Marzo, e l'Autunno limitando peraltro l'operazione a tutto il Mese di Ottobre, e dandole principio subito fatta la Vendemmia.

FEBBRAJO.

SI prosegue il lavoro delle fosse. Si fanno i salci per legare a suo tempo le viti, e se ne formano tanti fascetti riponendogli in luoghi freschi.

Dopo la metà del mese s'incomincia a piantare le siepi; si piantano i pioppi nelle fosse poste l'anno antecedente facendo nel porgli una buca o formella alla profondità d'un braccio incirca, ed avvertendo di subito palarli, e legarli affinchè vengan diritti, e non sien danneggiati da' venti, e si rimettono i

ma-

magliuoli che non si son attaccati nell' anno decorso. Questi, ove si tratti di terreni sciolti e sottili, si pongono col palo, e colla gruccia: nei terreni poi grossi e sassosi convien fare una buca alla profondità di un braccio almeno, rincalzando poi il magliolo con terra trita e ricotta. Ove sieno radure o mancanze si fanno le proppagini. Queste debbono essere un braccio e mezzo larghe, ed altrettanto profonde. Si badi a proppagginare sempre le viti più stracorse, d'una vite non se ne faccia più che due o tre: si procuri nello scalzarla di non tagliar le barbe: distesa che sia nel fondo della fossa, si governi con buon concio il ceppo, e si coprano con un palmo almeuo di terra trita e sottile i tralci sotterrati, e poi vi si getti sopra del paglione e del concio grosso, e non si riempia che all' altezza di un braccio al più, affinchè i tralci gettin le barbe profonde. Si avverta però che tutte queste operazioni si fanno in questo mese quando il terrenno sia asciutto, e l'aria temprata, altrimenti si rimettono al mese futuro, ed all' Aprile ancora:

MARZO.

ECco il vero opportunissimo tempo di potare le viti. Da questo mese in poi raro è che sopravvengano rigori tali da potèr danneggiare le piante, e quando sopravvengono come qualche volta è accaduto, o dentro a questo mese, o nell' Aprile, poco danno possono arrecare, perchè per esser potate sì tardi, i loro getti o non son punto aperti, o appenna lo sono. Per questo noi non crediamo che sia da adottarsi il sentimento di Columella, il quale insegna, che ne' luoghi più caldi va bene il potar le viti nell' Autunno, e nei più freddi in Primavera. A noi parrebbe anzi doversi fare tutto il contrario, perchè ne' luoghi caldi le viti sono naturalmente più sollecite a gettare, e potate in Autunno lo saran molto più; ed eccole in conseguenza più sottoposte ai danni de' geli, e delle brinate fuor di stagione. Regola generale adunque, la potatura delle viti, se è possibile, si faccia tutta in Primavera; che se per la vasti-

tà

tà delle vigne non può questo eseguirsi ne' luoghi più freddi, e non sottoposti alle guzze si potrà incominciare in Autunno, secondo quel che è già detto; ne' luoghi più caldi, e specialmente sottoposti alle guazze, va fatta assolutamente in Primavera, e se l' Invernata non sia stata molto fredda, sicchè vi sia da temere di qualche ghiaccio o brinata fuor di stagione, va indugiato più che si può anche fino all' Aprile. Le brinate che comparvero in Toscana, i 7. 8. 9. e 10. Aprile dell' anno 1777. nelle pianure, e ne' luoghi più caldi mortificarono, e bruciarono tutti quasi i getti delle viti di già potate: fra queste se ne vedevano alcune non per anche potate tutte sane ed indenni, perchè gli occhi non si erano ancora aperti. Infine se la necessità obblighi a potare in Gennajo, o in altro mese di freddo, si avverta almeno a potare in tal tempo le viti più vegete, e gagliarde, riserbando le più deboli alla Primavera.

Quello che dee proporsi il provido Vignajolo nell' eseguire questa operazione

si è

ſi è di eſigere dalle piante il maſſimo poſſibil prodotto, e di procurare inſieme la conſervazione, e la più lunga durata delle medeſime. Con queſte vedute darà principio a potare.

E prima ſcalzerà intorno al piede la vite per vedere ſe vi ſieno dei getti, e del figliuolame nato dalle barbe, che ſono a fior di terra, e taglierà tutto raſente al fuſto o pedale, Quindi rivedrà diligentemente tutto il fuſto, pulendolo dal muſco se ne abbia contratto, e recidendo, ſempre raſente al fuſto, ogni ſeccume, ed i tralci ancora, ſe ne abbia gettati. Se di queſti ve ne ſia alcuno in ſito proprio da potere abbaſſare, e riformare la vite che ſia ſtracorſa, queſto non ſi recida, ma ſi poti a un' occhio o due al più, per averne i tralci da potare nell' anno avvenire. Se trovi qualche vite molto vecchia, e di faſto poco ſano, o ritorto, procuri di ritirarla fino dal piede: perciò ſe non abbi alcun getto la ſcalzi alquanto, e a fior di terra le faccia una intaccatura di un pollice, e la poti corta ? e ſe avrà le barbe ſane farà un buon getto ſu quella

in-

intaccatura, ficchè nell' anno avvenire potrà riformarla, e darle un nuovo e fano fufto.

Le tagliature ful vecchio fi facciano pulite, ed a fcarpa, così scolerà meglio tutto l'umido delle acque, delle rugiade, e fi rammargineranno più facilmente, ciocchè non fegue fe fi facciano orrizzontali. Nella fteffa maniera fi tagliano ancora i nuovi tralci, avvertendo che la fcarpa non cada full' occhio proffimo alla tagliatura, ma fulla parte oppofta.

Al fufto, ad eccezione dalle viti maritate a' pioppi, o ad altri frutti, fi dia l'altezza di due braccia al più, e quefta tutta in una volta, e non a poco a poco, ed in più anni, come fuol farfi comunemente: donde fegue che la maffima parte delle viti anno i fufti pieni di tagliature, e di tortuofità. Se la vite oltrepaffi la detta altezza conviene rilevare uno dei migliori getti che nafca ful fufto per tirarla, e se quefto getto non fiavi, fi faccia in fito proprio la fopra divifata intaccatura per farvelo nafcere. Noi abbiamo affegnato alle viti l' altezza di due braccia come per una re-

gola

gola più comune, ma non assoluta ed universale. Imperrocchè vi sono de' luoghi ne' quali conviene alzarle di più, come per esempio dove le viti vegetano con gran forza e rigoglio, dov' è molto umido il clima ed il suolo, e dove uniti soffiano i venti. All' opposto va mantenuta la vite più bassa dov' è debole e magro il terrenno, dov' è molto declive, dove il clima è eccessivamente caldo, e dov' è molto procelloso.

L' economia da usarsi nella potatura, il saggio Vignajolo la dedurrà dalla qualità del terrenno, e delle piante. In un terrenno grasso e profondo, se la vite sia vegeta e gaglialda, può slargare la mano senza rischio che la vite patisca, e con sicurezza di averne gran frutto. In un terreno sterile e magro conviene esser parco altrimenti in breve tempo si rovinano queste piante. Una qualche parcità va usata ancora colle viti gagliarde in quegli anni, ne' quali anno dato un gran frutto: all' opposto quando lo an dato scarso la mano può slargarsi dipiù. Noi non staremo a far più un minuto dettaglio della quantità de' capi,

pi, e degli occhi da darsi da ogni vite, le regole generali che abbiam suggerite son più che bastanti per ben guidare un accorto Vignajolo, purchè peraltro non lasci di riunire a quelle l'osservazione, e l'esperienza maestra e guida in quest' arte indubitata e sicura. Diremo solo che il potar le viti alquanto più lunghe del dovere non recherà loro alcun danno, se però il vignajolo ne volerà i capi, e li ripulirà poi opportunamente, e con diligenza secondo le regole, che suggeriremo inappresso. In fine è da considerarsi, relativamente al tempo della potatura, che le viti potate presto sogliono ordinariamente produrre una maggior quantità di tralci; quelle potate tardi producono un maggior frutto. E' questa un' osservazione del sopra lodato gran maestro d' Agricoltura. Sovrattutto poi si procuri che i ferri da potare sieno di ottima tempera, ben affilati, e di sottilissimo taglio; altrimenti vi vuol più di tempo per trarre a fine quest' opera, ed anzichè fare le tagliature eguali e pulite, si lacerano e si tormentano le piante, con notabilissimo danno.

Le viti maritate ai pioppi, o ad

altri frutti nel tempo medesimo che si potano per non dovervi tornare altra volta, si legano al pedale del marito, con altra legatura ai rami del medesimo si fermano i vecchi tralci, che dal fusto della vite diramansi, e quindi si piegano in arco i capi, cioè i nuovi tralci, de' quali si son fornite le viti, avvertendo che la piegatura si faccia presso al vecchio, di maniera che due occhi soli restino sopra la detta piegatura.

Il diligente Vignajolo dee stare in osservazione se fra le viti alla sua cura commesse ve ne sieno delle sterili, è quindi conviene che le visiti, e le noti per due o tre anni continovi, e se le trovi sempre con poco, o niun frutto, le contrassegni prima della vendemmia, e poi quando le viti cominciano a muovere, ciocchè segue appunto in questo mese, le innesti, se sono di fusto sano e gagliardo, se poi non son tali, le sterpi, e con propagginarne una delle migliori vicine riempia quel vuoto.

Noi non staremo a spiegare la maniera di far questi innesti: l' esperto Vignajolo non debbe ignorarla, e se la

igno-

ignora, chiami uno che la conoſca, e ſoppratuttto avverta a non prender mai a fare nè queſti, nè altri inneſti ſe non ſia un aria quieta e temperata.

Nel tempo che il Vignajolo va potando le viti dee fare i magliolì che gli abbiſognano per piantare. Il buon ſucceſſo della coltivazione delle viti dipende non tanto dal buon lavoro delle foſſe, quanto dalla ſcelta de' magliolì; della quale peraltro poca pena ſi prendono i noſtri contadini, che ordinariamente gli fanno a caſo, o al più al più van ſcegliendo, coſa affatto inſignificante, i tralci più groſſi, che loro ſi preſentano. Ecco le diligenze che ſono da uſarſi indiſpenſabilmente.

La prima cura ſia di moltiplicare quanto ſi può le viti, che nel clima, e nel terreno in cui ſiamo, per le oſſervazioni già fatte, ſi conoſce e ſi ſa, che producono un maggior frutto, perchè le loro uve ſieno di buona qualità. L'uve migliori ſono ſicuramente le più ſollecite a maturare. Perquanto il contadino poſſa e debba avere tutta la pratica delle ſue viti, pure, perchè i magliolì

ſi

ſi fanno in un tempo, in cui elle ſono ſpogliate de' pampani, dai quali ſi diſtingue con ſicurezza la varietà della ſpecie, e perchè nei tralci moltiſſimo ſi aſſomigliano, può sbagliare nella ſcelta; per queſto ben ſarà che prima della vendemmia vada in giro per le ſue vigne, e contraſſegni tutte le viti, dalle quali dovrà ſcegliere i maglioli. Quindì dee avvertire di non prender mai i tralci nati ſul vecchio, nè quei nati tral nuovo e il vecchio, perchè ordinariamente rieſcono infecondi. Fra tutti gli altri preſcelga quel che an prodotto maggior quantità di grappoli, ciocchè ſi conoſce dalla coda di eſſi grappoli, che vi reſta; e ſe è poſſibile procuri che ad ogni magliolo reſtino due o più occhi del vecchio tralcio: queſti gettano, e più facilmente, e più preſto, e più gagliarde le barbe. Avverta ſoprattutto di non moltiplicare all' infinito le ſpecie: la buona regola è di non piantare che 5. o 6. ſorte di uve al più delle migliori, e che maturino contemporaneamente il più che è poſſibile. Fatti i maglioli, ſe non ſi piantano ſubito, ſi ſotterrino in luogo

fre-

fresco, oppure si leghino in fasci e si conservino immersi per un terzo di braccio nell' acqua.

In questo mese sogliono i bruchi cominciare ad infestare le viti. Nell' annate in cui dominano questi insetti, ciocchè suol seguire ordinariamente quando l' inverno è stato assai mite, e senza rigori di freddo, soffron le viti un danno inestimabile. Conviene adunque che i contadini sieno attenti e solleciti a visitare ogni giorno quando l' aria sarà riscaldata tutte le viti per liberarle da questi loro nemici. Il male però è che quando si scoprono questi animali, il danno per lo più in molte piante è fatto; per questo prima che incomincino a vegetare ed ingrossare gli occhi della vite, ben sarebbe il formare un cerchietto di pania presso all' estremità del vecchio fusto, ed al palo, almeno nelle viti più vecchie, ed in quei campi, nei quali si sa e si vede che più dominano questi insetti, giacchè non per tutto sogliono trovarsi; e così vien tolto loro l' adito di salire a brucare, e devastare gli occhi che devon produrre i nuovi tral-

ci ed il frutto. E perchè la pania produca con ſicurezza l' effetto deſiderato nonoſtante l'umidità, va manipolata e lavorata coll' olio cotto. Si avverta peraltro che nonoſtante queſta diligenza biſogna riveder le viti ogni giorno.

APRILE.

SI ſeguita a fare le propaggini, ſe non ſieno terminate.

Si appianano le foſſe già fatte nella decorſa invernata, ſeppure non ſi giudichi meglio il tenerle aperte ancor nell' eſtate per piantare a Ottobre, ciocchè va fatto aſſolutamente nei terreni groſſi ed umidi, e nei molto ſaſſoſi. Ne' luoghi di terra ſciolta, ſottile, e non ſaſſoſa ſi coſtuma ordinariamente di riempire prima la foſſa, e poi piantarvi i maglioli col palo, e colla gruccia. Noi non riproviamo queſto coſtume, che è quello che ſi tiene nel piantare i divelti ſoliti farſi nelle pianure appunto in queſto meſe; ma crediamo peraltro che il metodo migliore ſia di porre i maglioli prima di riempire la foſſa, ſi perchè più

lun-

lungo si distenda il tralcio entro alla fossa; onde può gettare maggior quantità di barbe, sì ancora perchè in tal maniera si posson fornire i maglioli intorno intorno di maggior quantità di terra scelta e ben trita, e ricotta. Si avverta di piantarli diritti, o vogliam dire perpendicolari, nè si lasci loro fuor del terreno più di due occhi. Molti de' nostri contadini nel piantare il magliolo gli danno prima nel piede una storta, onde si fanno nel tralcio una o più aperture. Non si può fare di peggio, perchè quella parte di tralcio così mortificata può probabilmente seccarsi, e forse far seccare ancora il resto del magliolo, o almeno infettarlo, e cagionare in esso una stentata vegetazione. Se nel piantarli non si trattano così gli altri frutti perchè s' an a trattare i maglioli? Ottima regola sarà ancora in piantare in ogni fossa tutti i maglioli della medesima specie; per questo ben sarà, che nel farli sene formino d' ogni specie tanti fascetti separati.

La distanza da darsi ne' loro filari a queste piante noi crediamo che debba essere di due braccia; se si piantino a

minor diſtanza ſi danneggeranno ſcambievolmente e colle barbe, e colle fronde, e ne avremo più ſcarſo il loro prodotto. Molti per fuggir queſto danno le pongono alla diſtanza di quattro braccia; noi però non crediamo che poſſa eſſere d'intereſſe, dei poſſeſſori, ai quali tanto coſtano queſte coltivazioni, il piantare in ogni cento braccia di foſſa non più che 25. viti: tanto più che dove le viti ſon piantate a quattro braccia, i contadini per riſparmiarſi la fatica di zappare, o vangare i filari intraverſano nell'arare quelle terre, e rovinano affatto le viti, che oltre il dar ſempre pochiſſimo frutto, ben preſto ſi vedono perire. Noi ben ſappiamo che il miglior lavoro che dar ſi poſſa alle terre a vantaggio delle ſemente, è quello di romperle, e poi intraverſarle, e così appunto va lavorato il terreno in ogni luogo o di piano o di poggio ſe ſia ſpogliato di viti, ma non già dove ſia pieno di queſte piante, come ſono la maſſima parte dei poderi della noſtra Toſcana, ſe non ſi vuol ſacrificare moltiſſimi barili di vino per avere poche ſta-

ja di più, le quali non compensano il danno.

Le fosse non si riempiano perfettamente fino a farle pianeggiare, ma si lascino con un vuoto incirca di mezzo braccio, almeno affinchè i maglioli abbian luogo di gettare le prime barbe profondamente: nel vangarle poi a' suoi tempi, appoco appoco nel tratto di due o tre anni si rendano pianeggianti.

Muovono alcuni la questione, se sia più profittevole il por queste piante in maglioli, o in barbatelle. Alcuni pretendono che poste in barbatelle dieno più sollecitamente il loro frutto, altri poi riprovano assolutamente questo sistema, e noi convenghiamo con questi, perchè crediamo che le viti piantate in barbatelle debban venire più stentate, e vegetare con men di forza, come ha fatto vedere a più d'uno l'esperienza, e come potrebbe ancora mostrarsi colle ragioni, che noi qui tralasciamo per non essere soverchiamente prolissi, aggiungendo solamente, che questo istesso han toccato con mano ancora in Borgogna colle replicate esperienze.

Si vangano le fosse dei maglioli piantati negli anni precedenti, e si scalzano alla profondità di mezzo braccio almeno recidendo tutte le barbe che avran gettate fino a quest'altezza, e poi, se non siasi fatto nel Settembre, che è il tempo più opportuno per questa operazione, si governano con buon letame, e si lasciano scalzati, affinchè non gettino nuove barbe ove si sono recise, e così abbian luogo di accrescere, ed assicurare le barbe profonde, ed in fine si scapezzano i tralci che avran gettati, lasciando non più che due o tre cornetti di due o tre occhi. Dopo questa operazione tutti quasi i contadini lasciano i maglioli alla ventura, nè vi si voltan più fino all'anno avvenire; e quindi non è maraviglia se le viti crescono a stento, se tanto indugiano a produrre il loro frutto, e se una gran parte dei nostri possessori va persuasa che non convenga l'intraprendere questo genere di coltivazione, che costa molto, e frutta poco, e che peraltro frutterebbe moltissimo, se dopo piantati si custodissero i maglioli come conviene. Dai primi d'

Apri-

Aprile, e ne'luoghi più caldi dai primi di Marzo a tutto Settembre, una volta il mese è necessario zappare le fosse dei maglioli per pulire da tutte l' erbe che vi nascono, onde non aduggiare le nuove piante, e non toglier loro l' umor nutritivo, e per mantener sempre loro sollevato il terreno, onde con più facilità, ed in maggiore abbondanza s'insinuino sotterra le influenze dell' aria, e vi penetrino le acque delle pioggie. Se si operasse così, le viti darebbero senza alcun dubbio e molto più presto, e abbondantissimo il loro frutto.

Se i maglioli avranno ingrossato il piede quanto bisogna, ciò che soglion fare quattro anni dopo piantati, si succidono. Questa operazione comunemente si fa con recidere il magliolo salle due terre senza lasciarli alcun occhio de' nuovi tralci da esso gettati. Noi non lo crediamo ben fatto, perchè l'esperienza à fatto vedere che talvolta sene perdono non pochi, ed è poi certo che per due o tre anni non danno alcun frutto. Per questo noi crediamo che sia meglio il potarli lasciando loro un solo occhio, ed

anche due, se sieno molto vegeti e gagliardi.

Si vangano, o si zappano i filari delle prode non seminate.

Si visitano tutti i filari delle viti raddirizzando, rincalzando, e mutando i pali che servono a quelle d'appoggio, ed assegnando a ciascheduna quello che più le conviene. I pali s'inserischino entro al terreno lontani dalla vite circa un piede, onde non si ferisca, o si laceri il fittone, o le radici di essa vite. E' poi da sapersi, che i pali non debbono solo sostenere le viti, ma le debbono ancora riparare, e difendere dalla violenza de' venti nocivi, sicchè secondo la posizione della vigna devon porsi i pali accanto alla vite o da Levante, o da Tramontana, o da Ponente, donde soffiano i venti più perniciosi. Quindi si fermano ad essi pali con una legatura, che si fa presso all'estremità del vecchio fusto, avvertendo di mutar sito ognanno a questa legatura, altrimenti resta strozzato, e mezzo reciso in quel sito il fusto, sicchè si rendono più ristretti, e come ostrutti

i ca-

i canali, per cui dee ſalire ai tralci, ed al frutto l'umor nutritivo.

S'incomincia a voltare le viti baſſe. A queſta operazione ſi dà principio ſubito che ſi veggono aperti, ed alquanto allungati gli occhi. Allora procuri il Vignajolo d'aver preparate le canne, o altre pertichette per incatenare i filari. Queſte ſi legano ſtabilmente ai pali, procurando che s'incontrino colle punte, e che ſi raddoppino per quanto darà la loro maggior ſottigliezza ſtringendole inſieme con più legature, e ſi fermano a quell'altezza, cui ſi vuole che non oltrepaſſi la vite. Quindi preſa l'eſtremità del tralcio da voltare, ſi piega adagio adagio, e con tutta diligenza, affinchè non ſi annocchi, o ſi rompa, procurando che la piegatura ſi faccia appunto ſopra i due occhi proſſimi al fuſto, e che formi una angolo ottuſo, e ſi raccomanda con un' buona legatura alla canna, che forma la catena.

MAG-

MAGGIO.

SI torna a zappare le fosse de' magliolі.

Si seguita a voltare le viti, e dopo la metà del mese, quando i nuovi getti si trovano allungati in maniera da poterli con sicurezza, e senza rischio che si stacchino o si tronchino, accostare al palo, si legano in maniera, che non restino stretti e serrati onde abbian luogo d'ingrossare ed allungare liberamente e senza alcuno impedimento. I tralci in tale stagione son tenerissimi, e molto facili a recidersi, e quindi conviene in queste legature far uso d'una materia molto pieghevole e morbida. Comunemente si sogliono usare i giunchi, le ginestre, e le paglie di segale, tenute prima immerse per qualche tempo nell'acqua.

Nel tempo medesimo, che si attende alla suddetta operazione, si debbono svellere tutti i getti, che avran fatto nel vecchio fusto, e spuntare i tralci, che non debbon servir di capo per l'anno seguente, lasciando intatti e legati,

ti, com' è detto poc' anzi, i soli due getti nati dai due occhi, che restano sopra la piegatura di tutti quei capi, de' quali si son fornite le viti.

Se il Vignajolo sia negligente nelle suddivisate due operazioni si espone a perdere una buona parte di frutto, e quel che è peggio, a non trovare nelle viti i tralci necessarj per la seguente potatura. E' dunque di somma necessità che elle sien fatte con tutta l'attenzione e perspicacia, e soprattutto opportunamente.

GIUGNO.

IN questo mese ancora conviene zappare le fosse de' maglioli per pulirle da tutte l'erbe, che vi fossero rinate.

Si torna a rivedere le viti, e le operazioni da farsi intorno ad esse sono, di pulir nuovamente il fusto dai getti, se ve ne sieno rinati; di spogliare i nuovi tralci di tutti i falsi getti, o come dicono, dalle femminelle, che germogliano dagli occhi di essi tralci, avvertendo di tagliarle col coltello rasente l'occhio, e

non isvellerle a forza, perchè potrebbe con esse svellersi l' occhio ancora; e quindi fermare stabilmente i tralci con una o più legature secondo la loro lunghezza sino alla cima del palo. Si avverta che tutto questo va fatto prima che l' uva cominci a fiorire. Se si aspetti a farlo dopo la fioritura, dovendo l' umor nutritivo salire a mantenere tanti tralci, dee mancare alla vite la forza necessaria per potere allegar l' uva, sicchè vedremo queste piante vestite di molti pampani, ma corredate di poco frutto. Sieno dunque solleciti e diligentissimi i contadini in fare le divisate operazioni al tempo opportuno.

LUGLIO.

SUi primi di questo mese quando l' uva è già sfiorita ed allegata, il diligente contadino dovrebbe dare un' altra rivista a tutte le sue viti, ed osservare i tralci, che non hanno alcun frutto, e se sono di quei che restano sotto alla piegatura del capo, i quali, come è già detto, debbono essere spuntati, svellerli, e separarli affatto dalla vite: così l' umor nutritivo

si ri-

ſi riſtringerà tutto a quei tralci che debbon ſervir di capo per l'anno avvenire, onde più vegeti ſi ſaranno, e più atti a rendere abbondante il loro frutto.

Dopo queſta operazione le viti non ſi debbono toccar più nè punto, nè poco; ſolo convien rivederle di tanto in tanto per rilegarne i tralci, che ſi foſſero ſciolti o pel ſoverchio peſo, o per la violenza de' venti; avvertendo però di non affantocciarli, ma di laſciarli andare dove, e come vogliono, o al più al più riunire inſieme i tralci d'una vite con quei dell'altra, formando d'ogni due viti una ſpecie d'arco. In tal maniera i pampani eſpoſti all'aria ne riſentono l'influenze, e ne beono l'umidità, con gran vantaggio di tutta la pianta.

Molti de' noſtri contadini appunto in queſto meſe dopo la mietitura ſpogliano le viti di tutte le femminelle rimeſſe dopo la ſuddetta politura, e non laſciano loro che i ſoli due tralci, che debbon ſervir di capo per l'anno ſucceſſivo, forniti non d'altro che di quell'unica foglia, cui ſoglion gettare da ogni nodo; ſicchè, a chi ben intende e cono-

ſce

ſce l'economia di queſte piante, fa pietà il vederle così nude eſpoſte ai più cocenti raggi del ſole. Vi ſono poi alcuni luoghi, ne' quali non tanto in queſto meſe, quanto in quello d' Agoſto non ſolo ſi tagliano le femminelle, ma ſi ſpuntano ancora i tralci deſtinati a formare il capo per l'anno futuro, e ciò perchè, dicon' eſſi, in quella ſtagione non anno altra verzura da dare alle beſtie; come ſe le viti ſi piantaſſero affine di dar mangiare a' beſtiami. Il fatto è, che le viti maltrattate, e ſtrapazzate così, primieramente riſentono un grave danno da quelle tagliature fatte loro nel tempo de' più gran calori dell' eſtate; e poi ſpogliate di tanti pampani mancano del neceſſario umor nutritivo, cui per mezzo appunto di eſſi pampani traggono in grande abbondanza dall' umidità dell' aria notturna, in una ſtagione, in cui ne anno il maggior biſogno, perchè troppo ſcarſo lo ſomminiſtra loro la terra priva ordinariamente del benefizio delle pioggie.

In queſto meſe ancora ſi torna a zappare e ſollevare la terra intorno a' magliuoli, affinchè ſi mantengano più freſchi,

ſchi, mediante l'umidità, e l'influenza, dell'aria notturna, che trova più adito ad inſinuarſi entro al terreno.

AGOSTO.

NEppure in queſto meſe debbon toccarſi le viti; ſolo verſo la fine, quando ſia caduta benefica pioggia a rinfreſcare il terreno, e a render l'aria più temperata, ſi dà principio a ſpampanarle appoco appoco, procurando che l'uva reſti ſcoperta, onde riſenta meglio il benefizio de' raggi ſolari, e venga a ſtagionarſi, ed a farſi più ſollecitamente matura.

Si riveggono le ſiepi, e ſi toſano, e ſi ritondano, affinchè infittiſcano ſempre più, onde ſervano di miglior riparo ai campi; e perchè non ſi alzino più del dovere, e non aduggino le viti, che ſono alle prode.

Si torna a zappare le foſſe dei magliuoli ec.

SETTEMBRE.

SI ſeguita a ſpampanare le viti, ed in queſto meſe ſi comincia ad allargare la mano alquanto più, avvertendo però di non le ſpogliar totalmente, ciocchè non va fatto fin dopo la vendemmia.

Alle prime acque che cadono in queſto meſe ſi vuotano, e ſi puliſcono le foſſe che ſervon di ſcolo a' campi, e tutta la terra che ſe ne cava ſi applica al piè delle viti, che ordinariamente ſoglion piantarſi ſulle prode di quelle foſſe.

Si fanno le gineſtre, ed i giunchi, i quali, com' è già detto, ſervir debbono a legare a' ſuoi tempi i giovani tralci delle viti.

Si torna a zappare le foſſe de' maglioli. Queſta operazione, che incominciando dal Marzo abbiam rammentata, e raccomandata ogni meſe, parrà forſe troppo incomoda ai contadini, e troppo diſpendioſa ai poſſeſſori, che fanno lavorare e cuſtodire le vigne a loro mano,

ma

ma ſe ſi vuole che queſte piante germo-
glino con più vigore e che anticipano
tre anni almeno il loro frutto convien
ſoggiornarle nella diviſata maniera; ma
perchè non ſarà poſſibile l' ottenere tan-
to da' noſtri contadini, ſi procuri almeno
di farla replicare tre volte l' anno: cioè
quando le viti comiciavano a muovere,
tral Marzo e l' Aprile; quando l' uva co-
mincia a fiorire tral Maggio ed il Giu-
gno: ed infine quando comincia a ma-
turare, trall' Agoſto ed il Settembre.

Doppo la metà del meſe ſi riveg-
gono, e ſi ricerchiano le tine, e ſi prov-
veggono, e ſi preparano tutti gli attrez-
zi neceſſarj per la vendemmia.

OTTOBRE.

ECco il meſe dalle vendemmia. Queſta
non dee farſi prima che le uve ſie-
no quanto è poſſibile perſettamente ma-
ture. Se elle ſien tali ſi conoſce dal co-
lore, dal ſapore, e più di tutto dalla
coda dal grappolo. Se queſta non è
più verde, ed è divenuta legnoſa, e di
un colore ſcuro, com' è il trolcio dal
qualle ella pende, ſi poſſon diſporre le

cose per la vendemmia, la quale si dee fare, se è possibile, in giornate serene, nè si dee principiare prima che il sole abbia riscaldata l' aria, e rasciugate le guazze. Le uve non si gettino nella tina se non sieno perfettamente ammostate, e perciò si rammenta la Culla, di cui si darà la figura in ultimo al numero 6.; e si avverta che ogni tino resti pieno in un giorno, o in due al più. Quando il tino sara pieno si ammosti l' uva dentro ad esso quanto si può, e il medesimo si torni a fare quando sarà entrata in fermentazione, ed avrà, come dicono, levato in capo. Allora bisogna stancare in ogni tino due uomini, e conviene agitare e pigiare fino in fondo più e più volre le vinacce, le quali doppo di ciò non si debbono sfondar più, ma solo premerne con piccoli ammostatoi la superficie, affinchè si mantenga umida e non prenda il forte. Dopo otto o dieci giorni quando si sente diminuita la fermentazione, e che la vinaccia comincia a calare, si dee svinare. Venendo trattato, e manipolato così, a sicuramente più d' aria combinata, più di

spi-

ſpirito, e per conſeguenza più odore, e ſapore, e dee neceſſariamente riuſcir più durevole. Comunemente ſi ammoſtano ognigiorno, e ſi sfondano le vinacce, e ſi dura venti e trenta giorni, quanto ſi tengono nelle tine, coll' idea di fare un vino migliore. Eppure tutto queſto ad altro non ſerve che a fargli perdere e l'aria e lo ſpirito, e in conſeguenza a ſnervarlo, e renderlo men buono, e men durevole.

Dopo la vendemmia ſi può dar principio a potare ſecondo le regole già diviſate.

Si fanno le propaggini ove biſogni, e ſi piantano le foſſe, che ſi ſon laſciate aperte a godere del benefizio dell' eſtiva ſtagione; ed oltre ai maglioli vi ſi pongono i pioppi, ed i frutti che più brama il terreno, e che elle poſſon ricevere.

NOVEMBRE.

SI ſeguita a far le propaggini ed a piantare le foſſe, ſe non ſiaſi terminato, e ſi dà principio a farne delle nuo-

ve dovunque abbisogni. Le fosse fatte in questo mese godono di tutte le influenze dell' invernata, sicchè la terra si riquoce, e si stagiona maggiormente con gran vantaggio di tutto ciò che è dà piantarvisi.

Fino alla metà del mese si può proseguire la potatura, ma poi và sospesa, com' è già detto, fino al Marzo, perchè dai geli imminenti non restino danneggiate le viti potate.

Terminata la sementa de' grani, si dà principio a quella delle biade: e il contadino diligente vanga per questa sementa il terreno. In tale occasione, che suol tornare campo per campo ogni tre anni, si governano le viti. Si avverta che il troppo governo giova certamente a far loro produrre un frutto maggiore, ma nuoce poi alla qualità del vino, che riesce sicuramente meno durevole, Si dia dunque loro misuratamente: e per assicurarsi di non eccedere, ottima regola sarebbe il fare un mescolo di vinacce, e di altri sughi molto calorosi, come sarebbe colombina, pecorino ec. coll' aggiunta di una metà di terra

sot-

ſottile, colla quale ſi verrebbe a correggere il ſugo.

Si avverta ancora nel vangare dintorno a queſte piante, di non ſtrapazzarle, e di non tagliar loro altre barbe che quelle che ſi trovano a for di terra, e che compariſcono alla superficie. Noi ſappiamo beniſſimo che tutti quaſi i Georgici e antichi e moderni anno inſegnato ed inſegnano tutto l'oppoſto, e quindi comunemente ſi profonda intorno alle viti tutta la vanga, e ſi ſcalza, e ſi ſcende ancora dipiù, e quante barbe ſi trovano a queſta profondità tutte ſi tagliano raſente il fuſto. Noi però penſiamo diverſamente, e diciamo che così certamente vangare e trattar ſi debbono i maglioli, e prima, e dopo la ſuccisione, finchè non hanno otto e dieci anni, affinchè aſſicurino, ingroſſino, e ſtendano le barbe nella profondità della foſſa, perchè queſte ſon quelle che nell'eſtiva ſtagione, e nelle maggiori ſiccità debbono mantener freſca e vegeta la pianta. Ma quando queſte ſono aſſicurate, conviene aſſolutamente riſpettare tutte le barbe che gettano fralle due terre,

pre-

perchè queſte traggono veramente in maggior copia l'umor nutritivo, e danno forza alla piante, onde produrre ed allegare il ſuo frutto. Per le oſſervazioni replicatamente per più e più anni fatte, abbiamo veduto che chiunque ſi allontana da queſta regola nell'anno della vangatura poco o niun frutto ricava dalle viti vangate; nell'anno dopò ne à qualchè poco più, nel terzo anno poi lo trova abbondante, perchè le viti an rigettato quelle barbe. All' oppoſto chi le riſpetta, à le viti più belle, più vegete, più gagliarde, e ſempre cariche di frutto.

DICEMBRE.

SI ſeguita a far le foſſe ed a vangare, quando per altro la terra non ſia troppo umida. Queſte operazioni ſi fanno ancora nei meſi ſuſſeguenti ſino a tuttò Aprile.

Fine del Calendario del Vignajolo: